



## Brumaia

Rosso Toscana IGT, Renzo Masi

Toscana-Preiswunder von Familie Masi

### **Beschreibung:**

Renzo Masi ist ein Phänomen. Seine Weine – für die inzwischen Sohn Paolo verantwortlich ist – übertreffen die Erwartungen immer. So auch der überraschende Rosso, eine Cuvée aus Sangiovese und Cabernet Sauvignon. Was dieser geradlinige Toskaner an Trinkspass ins Glas zaubert, das ist unerreicht.

### **Aromenprofil:**

Sattes Rubinrot bis zum Rand hin. Brombeeren und saftige schwarze Kirschen in der fein duftenden Nase, ergänzt durch etwas Würze, Ledernoten und gut gebackenem Ruchbrot. Elegant und von schöner Festigkeit zeigt sich der Gaumen, verführerisch die Beerennoten und die passende Würze, eine zarte Bittermandelnote ist auszumachen, fein strukturiert; eine angenehme Frischenote führt ins mittellange Finale.

### **Passt zu:**

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

**Herkunftsland:** Italien

**Produzent:** Renzo Masi

**Ausbau:** 14 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Rebsorte(n):** 50% Sangiovese, 50% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0527322

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Brumaia**

Rosso Toscana IGT  
Renzo Masi

**Herkunft:** Italien  
**Ratings:** James Suckling 90/100, Score 17.5/20  
**Rebsorte(n):** 50% Sangiovese, 50% Cabernet Sauvignon  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 14 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.